

Pempek ikan rebus beku – Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	3
10 Pengemasan.....	3
11 Pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori pempek ikan rebus beku.....	4
Bibliografi	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 - Lembar Penilaian sensori pempek ikan rebus beku	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas pempek ikan rebus beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 28 Juli 2010 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PER.01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP.06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Februari 2012 sampai 16 Mei 2012 dan pemungutan suara pada tanggal 18 Juni 2012 sampai 17 Agustus 2012 dengan hasil akhir RASNI.

Pempek ikan rebus beku – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi pempek ikan rebus beku.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006 *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 5: Penentuan Vibrio Parahaemolyticus pada produk perikanan.*

SNI 2332.9:2011, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan.*

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia - Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia - Bagian 6: Penentuan kadar logam merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2357, *Penentuan kadar arsen pada produk perikanan.*

SNI 2367, *Penentuan kadar timah putih (Sn) pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika - Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

SNI 7661.2:2013, *Pempek ikan rebus beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 7661.2:2013, *Pempek ikan rebus beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

3 Istilah dan definisi

3.1

pempek ikan rebus beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan utuh atau lumatan daging ikan segar, dengan penambahan tepung, air dan garam yang mengalami perlakuan perebusan dan pembekuan

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku pempek ikan rebus beku sesuai SNI 7661.2:2013.

4.2 Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 7661.3:2013.

5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan pempek ikan rebus beku sesuai SNI 7661.3:2013

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran pempek Ikan rebus beku menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan hygiene dalam unit pengolah hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan pempek ikan rebus beku sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1 – 9)	Min 7
b Cemarkan mikroba - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> * - <i>Vibrio cholera</i> * - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	koloni/g APM/g per 25 g per 25 g koloni/g APM/g	Maks 5×10^4 < 3 Negatif Negatif Maks 1×10^3 < 3
c Cemarkan logam* - Merkuri (Hg) - Timbal (Pb) - Kadmium (Cd) - Arsen (As) - Timah (Sn)	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	Maks 0,5 Maks 0,3 Maks 0,1 Maks 1,0 Maks 40,0
d Fisika - suhu pusat	°C	Maksimal -18
CATATAN* Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

9 Cara uji

9.1 Cara uji sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2011. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Cemarkan mikroba

- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- ALT sesuai SNI 01-2332.3.2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.
- *Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2332.9:2011.

9.3 Cemarkan logam

- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Kadmium dan timbal sesuai SNI 2354.5:2011.
- Timah sesuai SNI 2367.
- Arsen sesuai SNI 2357.

9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 7661.3:2013.

11 Pelabelan

Setiap kemasan produk pempek rebus beku yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Produk diberi label sesuai SNI 7661.3:2013.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori pempek ikan rebus beku

Tabel A.1 - Lembar Penilaian sensori pempek ikan rebus beku

Nama panelis :

Tanggal:

Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.

- Berilah tanda \checkmark pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam Keadaan Beku						
1 Pengeringan (dehidrasi)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk < 10 %	8					
• Pengeringan pada permukaan produk 10 % sampai dengan < 30 %.	7					
• Pengeringan pada permukaan produk 30 % sampai dengan < 50 %.	6					
• Pengeringan pada permukaan produk 50 % sampai dengan < 70 %.	5					
• Pengeringan pada permukaan produk 70 % sampai dengan < 90 %.	3					
• Seluruh bagian permukaan produk mengering	1					
2 Perubahan Warna (diskolorisasi)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk < 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10 % sampai dengan < 30 %	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 30 % sampai dengan < 50 %	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 50 % sampai dengan < 70 %	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 70 % sampai dengan < 90 %	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					
B. Sesudah pelelehan (thawing)						
1 Kenampakan						
• Rapi, utuh, tidak berongga, sangat menarik	9					
• Rapi, utuh, sedikit berongga, sangat menarik.	7					
• Rapi, tidak utuh, sedikit rongga, agak menarik	6					
• Rapi, utuh, banyak rongga, agak menarik	5					
• Tidak rapi, tidak utuh, banyak rongga, tidak menarik	3					
• Tidak rapi, pecah-pecah, banyak rongga, tidak menarik	1					

Tabel A.1 - Lanjutan

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
2 Warna						
• Putih kekuningan, buram	9					
• Putih Kekuningan tidak mengkilat	7					
• Agak Putih, tidak mengkilat	6					
• Putih, tidak mengkilat	5					
• Putih, mengkilat	3					
• Sangat putih, mengkilat	1					
3 Bau						
• Spesifik pempek ikan	9					
• Segar, tidak amis, spesifik khas pempek	7					
• Agak segar, tidak amis, spesifik khas pempek	6					
• Kurang segar, sedikit amis	5					
• Kurang segar, sangat amis	3					
• Tidak segar, bau busuk	1					
4 Rasa						
• Dominan ikan, gurih, sangat enak (konfirmasi ke konseptor)	9					
• Dominan ikan, gurih, enak	7					
• Terasa ikan, agak gurih, agak hambar	6					
• Terasa ikan, agak gurih, hambar	5					
• Terasa Ikan, kurang gurih, kurang enak	3					
• Terasa Ikan, tidak gurih, tidak enak	1					
5 Tekstur						
• Kompak, padat, lunak	9					
• Kompak, agak padat, lunak	7					
• Agak kompak, kurang padat, lunak	6					
• Kurang kompak, agak lunak, mudah hancur	5					
• Lembek, mudah hancur	3					
• Lembek dan hancur	1					

Bibliografi

Codex Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillet, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillet and Minced Fish Flesh. CODEX STAN 165-1989(Rev. 1-1995)

